|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| |  | | --- | | ***Lambik, complex en ongeëvenaard Belgisch, is waarschijnlijk het minst begrepen en heerlijkst brouwsel in de wereld.***  ***Stephen Beaumon*t**,Amerikaans bierkenner in "Saveur" | | **HET MYSTERIE VAN LAMBIK** (LAMBIEK) |
| |  | | --- | | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/euroflag.gifIn de Europese Gemeenschap bestaat een beleid   voor "**Gegarandeerde Traditionele Specialiteiten**" afgekort GTS. Dit zijn producten die op een traditionele manier samengesteld zijn of op een traditionele wijze gemaakt worden. Tot op heden zijn er 15 producten die deze benaming mogen dragen: zoals de Italiaanse Mozarella kaas, de Spaanse Serrano ham, het Finse gerecht Karlajanpiiraka... Bij deze 15 producten zijn er 6 bieren namelijk één Fins en de vijf volgende Belgische, feitelijk Pajotse,  soorten:  - **Lambiek, Geuze-Lambiek, Geuze** **- Faro - Oude Geuze, Oude Geuze-Lambiek, Oude Lambiek - Kriek, Kriekenlambiek, Frambozenlambiek,  Vruchtenlambiek - Oude Kriek, Oude Kriekenlambiek, Oude Frambozenlambiek, Oude Fruit-lambiek**http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/stg.gif |   **Lambiek is een bier dat gebrouwen wordt tegen de normale regels van het bierbrouwen in.**  Bier is meer dan 9.000 jaar oud en ontstond in Babylonië. Vandaar verspreidde het zich via Egypte en Spanje naar noordelijk Europa. Als grondstoffen werden gerst en water gebruikt. Nadien werden er ook kruiden aan toegevoegd om de smaak te verbeteren en de houdbaarheid te verlengen. De soorten kruiden, ook gruit genoemd, waren afhankelijk van de streek. In de 14de eeuw werd geleidelijk hop gebruikt. Hop gaf niet enkel een  betere smaak aan het bier, maar door de bederfwerende eigenschappen nam ook de houdbaarheid toe. | |
| **-Een tarwebier** In 1559 verschijnt in de stadsrekening van Halle een verordening  waarbij vastgesteld wordt dat "*niemand een beslag mag aanmaken zonder er zestien razieren graan in te doen, te weten zes razieren tarwe en tien razieren gerst en haver, zoals men gewend is te doen in het verleden"*. ( een razier was een graanmaat met een inhoud van ongeveer 50 liter (1) ). De verhouding ongemoute tarwe/gerst is bij de lambiekbrouwers nog steeds 37,5 %/62,5 %.  Dit staat in schil contrast met het Rheinheitsgebot, (wet op de zuiverheid) dat in 1516 in Beieren werd uitgevaardigd en naderhand, om protectionistische redenen, uitgebreid tot gans Duitsland. Het Rheinheitsgebot moest beletten dat tarwe voor andere doeleinden zou worden gebruikt  dan voor het bakken van brood en stelde dat enkel gerst (*is ook goedkoper dan tarwe*) mocht worden gebruikt  voor het brouwen van bier. Dit bleef zo tot voor enkele jaren. | |
| **-Overjaarse hop**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/ketel.JPG   |  | | --- | | Een brouwketel met op de voorgrond een zak overjaarse hop | | Niet enkel het toevoegen van tarwe onderscheidt lambiek van "normaal" bier. Ook de wijze waarop hop wordt toegevoegd is speciaal. In tegenstelling met gewone bieren wordt bij het brouwen van lambiek "**overjaarse**" hop gebruikt. Bij het brouwen van bier worden enkel de vrouwelijke onbevruchte bloemen van de hopplant gebruikt. Bij lambiek dienen deze hopbellen tenminste twee en liefst drie jaar oud zijn. Geen enkele andere brouwer gebruikt nog hop van deze ouderdom. De aromatische werking en de typische bittere "hopsmaak"  zijn dan uit de hop verdwenen en dient de hop nog enkel voor de bederfwering en de schuimbevordering. Voor het brouwen van lambiek wordt  5 g per liter eindproduct gebruikt, wat aanzienlijk meer is dan normaal. |   . | |
| **-Spontane gisting**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/koelschip.JPG   |  | | --- | | Een koelschip wordt gevuld | |   Bij de gewone bieren wordt gebruikt gemaakt van zorgvuldig gekweekte giststammen, zo is men zeker dat de gisting steeds op dezelfde manier verloopt. Bij lambiek is het anders. Hier laat men de natuur haar gang gaan. Dit is uniek in de bierwereld. Daartoe wordt de "wort" (het kokend aftreksel van gemout en gehopt beslag) in het "koelschip" blootgesteld aan de buitenlucht. Dit veroorzaakt niet enkel de afkoeling maar ook de bevruchting met de speciale gistcellen die in de lucht,  de gebouwen en de installaties aanwezig zijn. De meest bekende zijn deze met de geleerde naam *Brettannomyces bruxellensis* en -*lambicus* (feitelijk zou het Br**i**ttanomyces moeten zijn vermits deze gistsoort werd ontdekt  in 1904 door de Brit Claussen), de soorten bruxellensis en lambicus zijn specifiek voor de Zennevallei en het Pajottenland (een proef door de Leuvense Universiteit om te werken met gekweekte stammen gaf geen afdoend resultaat). Aldus start de langdurende omzetting van zetmeel naar alcohol. Deze spontane gisting heeft als gevolg dat men nooit op voorhand weet wat het resultaat zal zijn. | | |
| **-Seizoensgebonden**   |  | | --- | | ***Lambik is geen bier het is LAMBIK!***  ***Lorenzo Dabove***, Italiaans biercriticus |      |  |  |  | | --- | --- | --- | | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/vat.JPG   |  | | --- | | Gistende lambik | | In de klassieke brouwerijen wordt gebruik gemaakt van kunstmatige koeling en komt de wort niet in aanraking met de buitenlucht. Hierdoor is het mogelijk het hele jaar door te brouwen. Voor lambiek is "natuurlijke" bevruchting noodzakelijk en is brouwen in de zomer onmogelijk:  - de lucht is te warm om goed te koelen;  - in de winter is de lucht zuiverder en bestaat er minder risico dat ongewenste gisten en bacteriën in contact komen met de wort;  - vroeger waren veel brouwerijen gemengde bedrijven,boerderij en brouwerij, een paar voorbeelden hiervan waren:Timmermans te Itterbeek, De Keersmaeker te Kobbegem, De Troch te Wambeek... De boer beschikte over de grondstoffen en  had  in de winter meer tijd om te brouwen omdat dan er geen landbouwactiviteiten waren en hij kon aldus zorgen voor een tewerkstelling van het, toen nog, aanwezige personeel.  Een nog bestaand voorbeeld (2005) is de brouwerij Girardin te St.-Ulriks-Kapelle. | |  | | |
| **-Houten tonnen**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | In moderne brouwerijen wordt nog enkel gebruik gemaakt van roestvrijstalen vaten. Deze zijn veel gemakkelijker te onderhouden en economischer. Om de lambiek te laten rijpen wordt gebruik gemaakt van houten tonnen. Lambiek blijft dan tot drie jaar lang rijpen om alle suikers om te zetten in alcohol. Hiervoor worden vaten gebruikt afkomstig uit voornamelijk wijngebieden. Eertijds werden vaten gebruikt waarin de wijn, port of sherry naar onze streken verscheept werd. Sinds het veralgemenen van de kasteelbotteling, worden de tonnen gekocht bij wijnboeren in Frankrijk en Spanje en ook in het bierland Tsjechië. In het Pajottenland werden ook vaten vervaardigd met een inhoud van ca. 250 liter. | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/vaten.JPG   |  | | --- | | Lambikrijping in de vroegere brouwerij De Neve te Schepdaal | | | Kleinere vaten voor de bevoorrading van de klanten werden, bij grotere brouwerijen, gemaakt door een eigen kuiper. Daar de volledige rijping meerdere jaren duurt is er noodzaak aan een grote opslagcapaciteit, zowel in tonnen als in ruimte. Dit staat in schril contrast met de gewone brouwerijen waar het bier soms na enkele weken, hoogstens een paar maanden, reeks verkoopklaar is. In de 19de eeuw en tot kort na WO II was lambik een zeer populaire drank. In de meeste huizen van het Pajottenland was toen minstens één vaatje lambik te vinden. Lambik was een dagdagelijkse drank voor boeren en werklieden. Het was een   gewoonte bij vele boeren dat zij een deel van hun graanoogst naar de brouwerij brachten. Na de winter leverde de brouwer dan een hoeveelheid lambik af. Dit is een bewijs van de vruchtbaarheid van de gronden in het Pajottenland, er was voldoende tarwe om niet enkel gebruikt te worden voor broodmeel maar  ook nog om bier te  brouwen. Lambik werd nooit op flessen getrokken, het werd steeds van het vat getapt. Daar lambik niet gefilterd wordt ziet jonge lambik, in de streektaal ook "*joenk*"  of "*plat*" genoemd, er enigszins troebel uit en smaakt nog wat zoet. Na rijping bekomt men een heldere, wrange, zurige, schuimloze drank, immers het koolzuurgas dat ontstaat tijdens het gisten kan ontsnappen doorheen het hout van de vaten. Het alcoholgehalte van lambik gaat van 3 tot 4 %. | | | |
| |  | | --- | | ***Is het voorstelbaar in onze huidige wereld dat een bier wordt geproduceerd dat hopen kapitaal vereist om tot drie jaar te rijpen, in moeilijk te onderhouden houten vaten, en dan te voorschijn komt met een smaak die veel te rins is voor de huidige cola- generatie?***  ***Michael Jackson, Britse bierkenner en publicist.*The Beerhunter** | | |
| http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/pot2.JPG**Vanwaar komt de naam lambik-lambiek?** Deze naam is even mysterieus als deze van het Pajottenland en dus bestaan er verschillende versies voor de betekenis. De naam lambik zou afkomstig zijn: - van het  woord "**alambiek**" (distilleertoestel) , dit volgens de uitleg van de taalkundige Dr. Jan Grauls en Dr. Jan Lindemans (1888-1963), een specialist in lokale geschiedenis en stichter van het tijdschrift "Eigen Schoon". Volgens deze heren zou de vorm van de brouwketel sterk overeenkomen met deze van een distilleertoestel. - van het Spaanse woord "**lambicado"**, het verkleinwoord voor "alambicar" (een zeer verzorgd bier). Dit zou volgens Maurits Sacré dateren uit de tijd van de Spaanse overheersing van de Nederlanden. Jammer genoeg werd er nog geen enkel document gevonden waarin dit Spaans woord gebruikt werd. - van het latijnse woord **"lambere"** (nippen). Deze versie van Michael Jackson (The Beerhunter) wordt door hemzelf in vraag gesteld. - van de gemeentenaam **"Lembeek"** (nu deelgemeente van Halle). Vanaf de twaalfde eeuw tot de Franse Overheersing was Lembeek een vrije heerlijkheid, waar men geen  tolrechten en accijnzen kende. Dit was een  ideale situatie voor brouwers en alcoholstokers. Met de komst van de Fransen werd een eind gemaakt aan deze privileges. het ging zelfs zover dat het brouwen en stoken verboden werd. De Fransen zouden het Lembeekse bier, dat van hoge kwaliteit was, verward hebben met jenever en zouden het bier "bière de **Lembecq**" of "bière d' **alambic**" genoemd hebben. Daarbij is bijna geen onderscheid te maken  tussen de Franse uitspraak van deze twee woorden. Een bijkomend argument zou zijn dat een brouwketel en een destilleertoestel  op elkaar zouden gelijken. Dit is de versie van Dr. Albert Valkeniers,een geneesheer die verkoos  zijn schoonvader Emile Eylenbosch op te volgen als brouwer, hierin gevolgd door Frank Boon, een Lembeekse brouwer.  ***Si non è vero, è bene trovato !***  **De verklaring met de alambiek lijkt het meest aanneembaar : het procédé voor het stoken van graanalcohol, zij het nu akvavit, gin, jenever, whisky of wodka, start op een gelijkaardige wijze als de vervaardiging van bier: er wordt gestart met *wort*.  De uitleg van "Lembeek" dient met een korrel zout of liever een slok lambiek genomen te worden. Er waren nog stokers buiten deze van Lembeek, zo bezat De Cam van Gooik ook een stokerij.**   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/euroflag.gifVolgens de Europese Commissie is de naam lambiek afgeleid van het micro-organisme B. lambicus! De werkelijkheid is het omgekeerde: de naam van het micro-organisme is specifiek voor het Pajottenland en de Zennevallei en kreeg zijn naam omdat het enkel in echte lambiek voorkomt. De Europese Commissie heeft dus niet alle wijsheid in pacht.  http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/stga.GIFOm het GTS label te mogen gebruiken dient het oudste bestanddeel van **lambiek** meer dan drie jaar gerijpt te zijn in **houten** vaten. Om de benaming **oude- lambiek** te mogen voeren moet de gemiddelde ouderdom van de gemengde lambiek bovendien hoger of gelijk zijn aan één jaar. | | |  |  |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | **Wat werd er zoal gedronken in het Pajottenland in 1831?** Tijdens de opzoekingen in de akten van het Vredegerecht van het kanton Sint-Martens-Lennik kwam ik terecht bij een interessant document. Het gaat over een zegelplaatsing die de vrederechter Jacobus Maeck moest doen naar aanleiding van het overlijden van Joannes Abbeloos op 27 maart 1831 te Sint-Martens-Lennik. Uit de boedelbeschrijving (2) blijkt dat  Joannes Abbeloos zowel boer als herbergier was,  geen uitzondering in vroegere eeuwen. Wat de dranken betreft maakt de vrederechter gewag van: - tweehonderd flessen Leuvens bier, - twee tonnen gevuld met "drankbier", - tien tonnen bruin bier waarvan twee aangestoken, - een ton en een halfvolle met lambiek, - twee tonnen geuzelambiek, - een jenevervat gevuld met ongeveer drie potten jenever, - zeventien gevulde wijnflessen. *RDW* | |  |  | | --- | |  | | |  | | --- | | (1) Wie meer wil weten over oude landmaten, gewichten en inhoudsmaten zie "*Over oude maten en gewichten*" in de derde reeks Bijdragen tot de geschiedenis van Lennik, uitgegeven door de Andreas Masiuskring (zie onder links).   (2) De volledige boedelbeschrijving is te vinden in de vijfde reeks Bijdragen. | | | [[http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/gemeent/pijlopr2.JPG](http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/lambik.htm#top)](http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/lambik.htm#top) | | |  | | --- | | **Vervolg:** [**Geuze en nepgeuze**](http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/geuze.htm) | | | |  | | --- | | **Boekbespreking:** [**Lambikland**](http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/lambikland.htm) **( Tim Webb-Chris Pollard en Joris Pattyn):** | | **Boekbespreking:** [**Lambi(e)k en Geuze**](http://home.scarlet.be/pajottenland/pajot/bier/lambi(e)k.htm) **(Jef Van den Steen)** | | | Voor wie meer wil weten over [hop](http://users.skynet.be/zoekheteensop/hoppe.htm) | | |